44e Année. — N° 36 4 Septembre 1927.

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degruily.....	Chronique. — La situation du marché des vins. La crise des vins blancs; — Vinification des vendanges avariées ; — Le sulfate de fer et la végétation de la vigne ; — A propos du traité franco-allemand ; — Propagande pour le vin ; — La prochaine récolte des vins en Italie ; — Importation des vins Tunisiens en 1927-28 ; — Epilogue de la « Grève des cotes »	221
Eugène Mir.....	Les hybrides producteurs et le Rapport de M. Prosper Gervais	228
Arthur Cadoret.....	Les grandes pluies d'août et la bouillie bleue.....	231
Jules Ventre.....	L'huile de pépins de raisins (*à suivre*)	232
N*.....	Loi relative à la production des appellations d'origine.	236
	Informations et communications de Sociétés agricoles. — Les foires à bétail de Savoie.	242
	Chemins de fer P. L. M.	
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	

CHRONIQUE

La situation du marché des vins
La crise des vins blancs

Chaque année, ou presque, l'apparition des vins nouveaux provoque une baisse plus ou moins accentuée des cours.

On comprend qu'il en soit ainsi lorsque l'on peut prévoir une récolte abondante — ou mieux encore, très abondante —, mais ce n'est vraiment pas le cas cette fois-ci.

Les bons vins de 1926 se paient encore sur la base de 21 à 23 francs le degré, alors que l'on offre 17 à 17,50 pour les vins nouveaux. La différence est, à notre avis, exagérée.

Que quelques propriétaires, à court de disponibilités, soient pressés de vendre, cela n'a rien d'anormal ni de nouveau ; mais il semble que le plus grand nombre puisse attendre quelques semaines ou quelques mois avant de jeter leurs vins sur le marché.

Non pas, sans doute, qu'il soit sage d'escompter encore le prix de 300 francs, mais véritablement les cours actuels des 1926 sont loin de paraître excessifs, en raison des frais considérables que comporte l'exploitation des vignobles.

N'oublions pas que le stock commercial va se trouver singulièrement réduit à fin août-septembre, et que le manque de marchandise disponible gêne les opérations du Commerce, qui a toujours eu tendance à se ménager de larges approvisionnements.

Suivons donc le conseil donné aux producteurs de blé, de n'alimenter le marché qu'au fur et à mesure des besoins de la consommation.

*
* *

Les vins blancs se sont mal vendus, cette année, et l'on en cherche les raisons.

On peut invoquer les suivantes :

1° Comme, depuis longtemps, les « blancs » étaient plus chers que les « rouges », à la « production », — ils étaient aussi plus chers à la « consommation ». Dans les débits, les épiceries, les restaurants, il fallait payer un supplément de prix pour s'offrir une bouteille de blanc. Et, malgré la baisse des cours du « gros », cette différence s'est maintenue pour le « détail ».

2° La juste renommée des « vrais blancs » paraît avoir été quelque peu compromise par les « faux blancs », si l'on peut ainsi désigner les *rosés* ou même parfois les *rouges* décolorés à grand renfort de noir animal. Le goût de ces derniers laisse parfois beaucoup à désirer, et l'on conçoit que nombre de consommateurs s'en soient détournés.

La récente décision de la Cour de Cassation (1), qui interdit, en fait, la décoloration des rosés et des rouges, va certainement profiter aux « vrais blancs ».

Et nous croyons que personne n'y perdra rien, car un *bon rosé* se vendra plus facilement qu'un *mauvais blanc*.

Nous avons lu, dans divers journaux, que l'on attendait du Service de la répression des fraudes, la fixation du poids de noir animal que l'on pourrait employer au « détachage » des vins. Mais nous ne pensons pas que ce Service — quoique officiel — puisse « tourner » de cette façon la décision de la Cour de Cassation. « Les vins rosés ou rouges décolorés... sont des vins artificiels », dit l'arrêt de la Cour ; et les viticulteurs qui n'en tiendraient pas compte s'exposeraient bénévolement à de gros déboires.

---

(1) Voir « Progrès » du 31 juillet, p. 107.

Et si nous voulons produire des vins blancs, greffons des cépages blancs ; il n'en manque pas, et d'aussi fertiles que la plupart des cépages rouges.

Vinification des vendanges avariées

Il y aura, cette année, beaucoup de vendanges « avariées » pour une raison quelconque. Nos anciens lecteurs retrouveront, dans le *Progrès*, de nombreux articles traitant cette question.

Pour les nouveaux, nous croyons utile de résumer les méthodes à suivre en pareil cas.

Si l'on tient à produire des vins *rouges*, égrapper si possible, ajouter à la cuve 10 grammes d'acide sulfureux par hectolitre (sous une forme quelconque), ne laisser cuver que le moins longtemps possible. Et soutirer de nouveau 15 ou 20 jours après le décuvage, pour séparer le vin clair des grosses lies.

Mais il est presque toujours préférable de « vinifier en blanc » — c'est l'expression consacrée — bien que l'on obtienne toujours, avec des raisins rouges, des vins plus au moins rosés.

La vinification en rosé n'offre aucune difficulté pratique lorsque l'on est outillé en conséquence ; mais il n'en est pas toujours ainsi.

Le principe est le suivant : porter directement la vendange au fouloir, et de là au pressoir ; presser rapidement ; muter les moûts à l'acide sulfureux, les laisser déposer pendant 48 heures ; soutirer les moûts clarifiés dans d'autres foudres, et les ensemencer soit avec un pied de cuve préalablement préparé, soit avec des levures sélectionnées.

Mais, dans beaucoup de cas, les pressoirs sont insuffisants pour recevoir la vendange au fur et à mesure de sa rentrée ; seuls, des pressoirs continus à grand débit peuvent y suffire.

On devra donc, le plus souvent, s'arranger d'autre manière : fouler les raisins, les jeter dans les foudres, robinets ouverts, recueillir le moût au fur et à mesure, et l'envoyer, muté, dans d'autres foudres où se fera le dépôt des matières en suspension. Dès qu'un foudre sera rempli de vendange, privée de la plus grande partie de son moût, il conviendra de le vider, de presser rapidement — sans retailler — et de traiter le moût de pressurage de la même façon que le moût d'égouttage.

Pour empêcher toute fermentation intempestive avant le débourbage, il convient de faire agir d'assez fortes quantités d'acide sulfureux ; les œnologues indiquent la dose de 20 grammes d'acide sulfureux par hectolitre de vin à produire ; le mieux, lorsqu'on emploie des solutions sulfureuses (1), est de les répandre sur les raisins, dans les comportes ou dans les pastières, dès leur arrivée au cellier ; le foulage en assure la bonne répartition dans toute la masse. Si l'on fait usage d'acide sulfureux liquide, il conviendra de l'injecter dans le moût, au fur et à mesure du remplissage des foudres. Dans tous les cas, l'essentiel est de prévenir tout départ de fermentation avant le débourbage.

D'autres précautions sont à prendre pour obtenir de bons vins avec certaines vendanges.

Si les raisins sont souillés de terre calcaire, l'acidité des moûts peut se trouver considérablement réduite, quelque hâte que l'on mette à séparer le moût et à le clarifier. Il conviendra donc de *doser l'acidité* du moût clarifié, et d'ajouter de l'acide tartrique en quantité suffisante pour obtenir 7 à 8 grammes d'acidité tartrique par litre.

Lorsque le moût aura été mis en fermentation, il conviendra de pratiquer plusieurs « remontages » ; l'aération ainsi produite aura pour premier résultat de raviver les ferments, et empêchera la production d'hydrogène sulfuré — seul inconvénient accidentel de l'emploi de l'acide sulfureux à haute dose.

Aussitôt la fermentatioin terminée, on soutirera, en mettant à part les parties très troubles du fond des cuves ou foudres ; un second soutirage, 20 ou 25 jours après, devra donner des vins qui ne seront peut-être pas de haute qualité, mais qui seront bien limpides, bien constitués et de bonne conservation.

---

(1) La loi limitant à 20 grammes par hectolitre la dose de métabisulfite, dose qui correspond à 10 grammes d'acide sulfureux, si l'on fait usage de ce produit, il faudra compléter la dose soit avec une solution d'acide sulfureux liquide, soit en brûlant au préalable du soufre dans les cuves ou foudres ; on sait que un gramme de soufre produit, en brûlant, deux grammes d'acide sulfureux. On peut également avoir recours aux combinaisons d'acide sulfureux et de phosphate d'ammoniaque offertes par les fabricants sérieux de produits œnologiques.

Le sulfate de fer et la végétation de la vigne

On nous écrit :

« Je lis sur le *Progrès Agricole* du 14 août, un article de M. Gaston Thomas, de Frontignan, au sujet de l'action du sulfate de fer appliqué en pulvérisations à souche morte.

Votre correspondant aurait obtenu d'excellents résultats comme végétation après avoir appliqué un traitement cet hiver !

Or, je ne puis que vous répéter ce que vous a déjà signalé M. Martel de Massillian ; j'ai fait cet hiver des essais sur quatre hectares et les traitements, sous ma surveillance, ont été soigneusement appliqués par le même homme.

Dans toutes ces terres nous avons conservé des témoins et n'avons traité qu'une rangée sur deux ou une sur trois ; on peut encore se rendre compte sur quelles rangées ont eu lieu les pulvérisations, le sulfate de fer ayant laissé sur tout le tronc des traces très visibles qui marqueront certainement encore à la prochaine taille.

Or nous n'avons pu remarquer aucune différence comme végétation ni couleur de feuilles entre les souches traitées et celles qui ne l'ont pas été.

Il est regrettable que M. G. Thomas n'ait pas laissé des rangées témoin pour se rendre compte si la belle végétation qu'il a remarquée dans son vieil Aramon ne provient pas plutôt de l'année (la végétation est luxuriante à peu près partout cette année) que des pulvérisations au sulfate de fer.

Nous avons traité des Aramons, Carignans, Grand-noirs, Morrastels-Bouschets greffés sur Riparia et sur Rupestris ; les terres traitées sont de composition et de nature diverses et les souches d'âges très différents, de cinq à quarante ans.

J'aimerais connaître, et cela intéresserait certainement les lecteurs du *Progrès Agricole*, si d'autres propriétaires ont fait la même expérience avec témoins et les résultats qu'ils ont obtenus.

Dans cette expérience nous avons traité des vignes sur fil de fer et des vignes taillées en gobelet, une rangée sur fil de fer a même été traitée avec une solution saturée à environ 60 o/o de sulfate de fer, elle ne marque pas plus que les autres ».

Montarnaud, le 19 août 1927.

E. Garrigues, *régisseur*.

A propos du traité franco-allemand

Communiqué :

« Le Conseil d'administration du Syndicat régional de Moutpellier-Lodève, réuni ce jour, mardi 23 août, ayant pris connaissance du traité franco-allemand qui a été signé le 17 août par les plénipotentiaires des deux puissances, ratifié le 19 seulement par le Ministre des Affaires étrangères de France et différé dans sa mise en vigueur jusqu'au 6 septembre, proteste contre les inexplicables retards qui viennent d'être rappelés ; — retards qui auront, notamment pour tous les producteurs de raisins de table du Midi, de désastreuses conséquences.

Il lui apparaît comme inadmissible qu'un délai aussi démesurément long ait été demandé par les négociateurs du traité et par les services compétents, pour l'accomplissement de formalités, qui l'an dernier dans des circonstances analogues, avaient été accomplies beaucoup plus rapidement. Qu'on ne peut attribuer ce retard qu'à un défaut de prévoyance et de préparation. Il attire l'attention du Parlement et des Pouvoirs publics sur la nécessité d'apporter un prompt remède à une situation qui ne saurait se prolonger, et de substituer à des méthodes désuètes une politique douanière vigilante et vraiement soucieuse des intérêts vitaux du pays.

Il proteste également contre le fait que l'on a cru devoir s'abstenir de convoquer, lors de la négociation de l'accord, le représentant de la viticulture qui avait été inscrit à l'origine sur la liste des experts français et qui eût sans doute présenté, dans l'intérêt des producteurs de raisins de table, des observations de nature à éviter les négligences dont ces producteurs ont si gravement à souffrir. »

Pour copie conforme :
Le Président : COMBEMALE.

Propagande pour le vin

Nous avons reçu de Cornas (pays de bon vin) sous une signature de fantaisie, la lettre suivante, sur laquelle nous appelons, suivant le désir de son auteur, l'attention de M. Nougaret et de ses dévoués collaborateurs :

« Je viens de lire dans dans le *Progrès* du 21 août, l'article « Propagande pour le vin » de M. Nougaret.

Et comme viticulteur et comme Français j'approuve ; mais si par votre journal j'ai eu connaissance de la propagande pour le vin, du concours d'affiches, etc., par contre, jamais je n'ai su s'il y a moyen de faire partie de « l'Association de propagande pour le vin », et si on peut se procurer des affiches.

Et pourtant, surtout pour les affiches, je crois que s'ils savaient où les pêcher, bon nombre de viticulteurs en auraient déjà demandé, contre espèces bien entendu, pour en donner aux hôtels ou cafés qu'ils servent.

J'espère que dans un prochain numéro du *Progrès*, M. Nougaret voudra bien indiquer qu'il peut fournir une collection de ces affiches à un prix de..., et je suis certain que nombreux seront les acheteurs, et de plusieurs collections.

Et ne croyez-vous pas qu'il serait bon de faire imprimer une collection d'affiches primées *sur timbre !*

Ce serait un moyen pour l'Association de propagande pour le vin de se procurer des ressources et de faire de la réclame sans bourse délier ; et les viticulteurs seraient tous heureux, à côté du timbre postal, de coller le timbre du vin.

J'espère que vous ne ferez pas fi de cette lettre, que M. Nougaret en aura connaissance, et que sur votre prochain numéro ou le suivant les viticulteurs sauront à qui s'adresser pour, chacun de son côté, faire de la propagande pour le vin et où trouver *timbres, affiches et tracts nécessaires* ».

Il n'y a pas encore d'affiches, faute sans doute de fonds suffisant.

Dans tous les cas, nos correspondants pourront adresser leurs demandes à M. Nougaret, président du Comité de propagande, 55, Avenue Georges-Clemenceau, à Béziers.

La prochaine récolte des vins en Italie

La Giornale vinicolo italiano du 21 août, publie les appréciations suivantes :

Moyenne décennale :

1916-1925.	62.639.000	quintaux de raisins
Récolte de 1926.	59.749.000	— —
Prévisions pour 1927. .	60.800.000	— —

Ce dernier chiffre, un peu inférieur à la moyenne décennale précédente, correspond à 40 millions de quintaux de vin.

Importation de vins Tunisiens en 1927-28

L'*Officiel* du 31 juillet a publié le décret suivant :

« Est fixée à 550.000 hectolitres la quantité de vins d'origine et de provenance tunisiennes qui pourra être admise en France, du 1er août 1927 au 31 juillet 1928, dans les conditions de la loi du 19 juillet 1890 ».

Epilogue de la « grève des Cotes »

La grève est terminée, mais les « hostilités » ne sont pas suspendues.

Dans sa réunion du 14 août, la C. G. V., réunie sous la présidence de M. Cathala, a adopté la résolution suivante :

« La C. G. V. prend note de la décision des Commissions de constatation « des cours tendant au rétablissement de la publication des cotes officielles.

« Elle estime qu'aussi longtemps que les producteurs n'auront pas, dans « les Commissions de constatation des cours une représentation légale, sur « la base paritaire à l'égard du commerce, il est utile qu'elle continue de « faire connaître à ses adhérents les ventes dont il lui aura été donné com- « munication.

« Le Conseil de la C. G. V. compte sur la diligence des Sections Commu- « nales pour fournir à leurs syndicats régionaux les renseignements « nécessaires ».

Cette solution est celle que nous avons dès longtemps préconisée.

Peut-être faudrait-il joindre aux chiffres indiqués quelques précisions relatives à la qualité des vins ; et parfois à la situation des vignobles, car le même vin peut valoir 5 ou 6 francs de plus ou de moins suivant que la cave est à proximité d'une gare ou au fin fond de la Camargue, par exemple.

L. Degrully.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS

ET LE RAPPORT DE M. PROSPER GERVAIS (1)

J'ai examiné dans un précédent article la première partie du rapport de M. Prosper Gervais au XIII[e] Congrès de l'Agriculture, à Rome, qui traite des porte-greffes américains et de leurs hybrides. Je m'occuperai aujourd'hui de la deuxième partie, celle des « Producteurs directs », comme on les appelle ordinairement, ou, pour parler plus exactement, ainsi que le fait observer l'éminent rapporteur, des « Hybrides producteurs » ; car il n'est nullement encore démontré qu'ils se suffisent directement à eux-mêmes, francs de pied et avec leurs propres racines, pour la plupart d'entre eux tout au moins, et qu'on puisse sans greffage les cultiver en parfaite sécurité.

Je dirai tout d'abord que, si les conclusions de la première partie ne sont contestées par personne, celles auxquelles aboutit la deuxième partie risquent fort, je le crains, de rallier moins d'adhésions (M. Gervais s'y est sans doute résigné d'avance) ; car la question des « Hybrides producteurs » soulève de terribles préventions, des résistances obstinées, on peut même dire des hostilités violentes, et paraît alarmer d'âpres et nombreux intérêts. Si les porte-greffes, purs ou hybridés, sont adoptés avec reconnaissance par l'unanimité des viticulteurs de toutes les régions, il faut reconnaître que les hybrides producteurs directs sont vus de mauvais œil par les vignerons de certaines contrées particulièrement favorables à la vigne, dont ils semblent, sans doute à tort, compromettre, par une concurrence éventuelle, la situation privilégiée. M. Prosper Gervais, qui n'avait à traiter qu'une question scientifique devant le Congrès international de Rome, ne s'est point préoccupé de pareils conflits. Ces rivalités sont d'un autre ordre ; comme lui, nous nous abstiendrons de les apprécier, parce qu'il convient toujours de sérier les questions et de déterminer avec soin les terrains de discussion.

M. le Rapporteur témoigne aux hybrides producteurs une bienveillance, qu'il eût été injuste de leur refuser, cette année surtout où les maladies

---

(1) Voir page 204.

cryptogamiques exercent sur les vinifera de si redoutables et universels ravages. Fort des résultats obtenus, tant en France que dans les autres pays vignobles, il se plaît à « convenir qu'un nouvel ordre de choses est né ». M. P. Gervais avait, au premier Congrès de Rome, formulé de si nombreuses et précises réserves sur les hybrides producteurs alors connus, qu'il se devait à lui-même, à ses collègues et à ses anciens auditeurs de reconnaître avec une grande netteté les progrès remarquables que l'hybridation a réalisés à ce jour « On peut considérer, ne craint-il pas de dire, comme une vérité acquise, que désormais la méthode de reconstitution des vignobles par l'emploi des Hybrides producteurs est entrée dans l'ordre des réalisations pratiques ». A l'appui, il cite quelques numéros des collections Couderc et Seibel et quelques autres collections connues, qui ont fait preuve de qualités sérieuses : tels sont, en cépages rouges, les numéros de Seibel : 1.000, 4.643, 5.455, 5.912, 6.905 ; de Couderc : 7.120, 2 et 3 ; le Baco, le Thômur et l'Oberlin 595. — En cépages blancs, les Seibel 4.986, 5.409, 5.279, 5.213.

Mais M. Prosper Gervais est trop averti pour ne pas faire encore de sages et prudentes réserves.

D'abord, il fait remarquer que, si l'hybridation des porte-greffes a permis la reconstitution de tous les vignobles, aussi bien ceux de vins courants que ceux des grands crus, d'autre part, l'art et l'industrie des Hybrides producteurs ne peuvent s'étendre aux grands crus. L'hybridation modifie en effet, l'essence des cépages, et ce sont nos cépages indigènes « dont une sélection de plusieurs siècles, dit-il excellemment, a consacré les mérites », qui constituent la valeur de ces grands crus. Il est certain, dès lors, que les « Hybrides Producteurs » ne sauraient donner droit à l'appellation d'origine ».

Sans parler des grands crus, on peut même se demander si les nouveaux Producteurs remplaceront facilement, pour le moment du moins, les cépages locaux qu'exploitent certains vignobles plus modestes, à qualité courante, ayant cependant une notoriété, tels que ceux du Minervois et des Corbières ; réservons l'avenir. Mais c'est possible et même probable, car de tous côtés, on cite des rendements bien tentants, avec les nouveaux cépages, de 100 hectos à l'hectare.

M. Prosper Gervais est donc appelé à parler de la qualité des vins courants d'Hybrides producteurs. Evidemment, elle est contestée par leurs détracteurs, qu'ils soient impartiaux ou intéressés. Mais il affirme, en invoquant les résultats des dernières Expositions de Toulouse et de celles des Agriculteur de France, à Paris, que la qualité des vins courants d'hybrides est égale à celle des vinifera. Il note même que, dans quelques cas, le commerce donne la préférence à ceux-là et qu'il les paie plus cher. De nombreux propriétaires confirmeront cette appréciation.

J'ajouterai, quoique M. P. Gervais n'en fasse pas mention, que le regretté M. Creuzé, Rapporteur en 1922 à la Société des Agriculteurs de France, constatait déjà à cette époque que le Couderc 162-5, blanc, tendait à se répandre dans l'Est et la région de Chablis. De même le Seibel 5.178, blanc aussi, produit un excellent vin de qualité, auquel on « s'accorde, dit encore M. Creuzé, à reconnaître le goût du Riesling », qui est, on le sait, le cépage des vins de la Moselle et de quelques vins du Rhin. Mais ce sont des cas particuliers. Pour le moment, il serait imprudent de généraliser.

Il est indispensable, bien entendu, d'éliminer avec la plus grande sévérité

les hybrides à goût plus ou moins foxé, trop nombreux, hélas! et que des mercantis sans scrupule persistent à exploiter et à offrir à une clientèle confiante et inexpérimentée.

Le fox, voilà la grosse pierre d'achoppement! Sait-on que dans beaucoup d'hybrides, il apparaît ou disparaît, suivant les phases de la maturité? J'ai constaté, pour mon compte, dans les expériences auxquelles je me livre sur mon domaine des Cheminières, que des cépages nouveaux, ayant la faveur du public, sont neutres à un certain degré de maturité et qu'ils contractent plus tard un goût foxé, plus ou moins intense. J'ai déjà publié en 1922 (1), qu'en vendangeant, au commencement de septembre, vingt cinq pieds de Seibel 4.986, greffé, j'ai obtenu un excellent vin, tout à fait neutre, de 12 degrés, ce qui est pour la contrée un magnifique résultat, et qu'en laissant surmûrir pendant 15 jours de plus les vingt-cinq autres pieds, j'ai récolté un vin atteignant 15 degrés d'alcool, ce qui est, alors, tout à fait remarquable et imprévu, mais le vin s'est trouvé absolument imbuvable, tant le fox était accentué. On pourra me répondre avec raison qu'il serait équitable de se contenter dans l'arrondissement de Castelnaudary (150 m. d'altitude) de 12 degrés d'alcool à complète maturité, sans risquer de provoquer par une surmaturation imprudente un fox malencontreux : j'en demeure absolument d'accord!

Et maintenant il faut conclure, quoiqu'il soit difficile d'adopter des formules précises et définitives.

Il est juste de reconnaître que l'hybridation des « Porte-greffes » a produit des résultats autrement solides et indiscutables que celle des « producteurs» plus ou moins directs. Si dans l'ordre des porte-greffes divers et de leurs hybrides, la viticulture a trouvé une base de reconstitution, qui lui procure une absolue sécurité et qui la met à l'abri de tous les aléas; si, par exemple, elle a conquis un merveilleux porte-greffe, comme le 333, qui semble réunir, sans contestation possible, avec l'amélioration des produits, les avantages de l'adaptation et de l'affinité (2), on ne peut pas dire que l'hybridation ait, à ce jour, doté la viticulture, soit en cépages rouges, soit en cépages blancs, de producteurs qui donnent une sécurité complète; qui, sans parler de l'immunité du phylloxera, résistent d'une façon absolue aux maladies cryptogamiques; qui produisent un vin d'une parfaite et incontestable neutralité; qui, en un mot, à leurs qualités d'immunité relative joignent celles d'un bon et généreux vinifera.

En continuant cette comparation, nous ajoutons que si l'industrie des porte-greffes purs ou hybridés a réalisé, par une sage élimination, une sorte de concentration et d'unité, puisqu'on peut, à la rigueur, dès maintenant, satisfaire, avec le 41 et le 333 ou le Berlandieri pur, et en y joignant quelques autres porte-greffes peu nombreux, aux exigences de tous les terrains et de tous les climats sans exception, d'autre part, nous sommes loin de rencontrer dans la création des hybrides producteurs, qui prodigue par milliers les numéros et tend tous les jours à les multiplier, une sobriété, une discipline et une simplification qui auraient été désirables. Il fallait, il

---

(1) *Progrès Agricole et Viticole* du 22 novembre 1922.

(2) Le 333 semble, il est vrai, réussir au bouturage, moins bien que certains autres porte-greffes, mais avec des soins et des tournemains on remédie à cet inconvénient. Et l'objection ne justifie qu'insuffisamment les pépiniéristes qui persistent à exploiter des porte-greffes inférieurs en qualité, mais plus faciles au bouturage.

est vrai, dans celle-ci, tenir compte de la diversité nécessaire des cépages et de leurs qualités respectives. Le problème était ici plus compliqué, nous l'admettons sans difficulté.

Après toutes ces considérations, reconnaissons qu'il n'est que juste d'adopter les conclusions du grand œnologue, Prosper Gervais. Cette œuvre, dit-il, n'est pas parfaite, sans doute. « Telle quelle cependant, à considérer les résultats et les variétés acquises, on est en droit de penser qu'elle repose sur des fondements solides, que l'expérience a consacrés. Elle fait honneur au génie latin qui l'a conçue, exécutée et affermie par degrés, avec la claire vision des nécessités de l'heure et d'un avenir tout plein des plus réconfortantes promesses. »

Oui, voilà la vérité. L'industrie des hybrides Producteurs a déjà donné de très intéressants résultats ; elle est surtout pleine de promesses pour l'avenir. L'hybridation est une merveilleuse méthode dont on peut tout attendre, car elle assouplit la plante à souhait, la rend absolument plastique et l'asservit presque à la volonté de l'homme. Pourquoi l'hybrideur de demain ne réunirait-il pas, dans l'association du sang américain avec celui des divers groupes de vinifiera à goût franc, la qualité, l'abondante production, et les immunités, tant à l'égard du phylloxéra et des maladies cryptogamiques, que même de la cochylis et de l'eudémis, à la suite d'un ingénieux travail de la pellicule du raisin ? L'optimisme est la sève et la raison des forts ! Soyons optimistes, et ayons confiance dans les promesses de l'hybridation, qui aux conquêtes acquises, en ajoutera de nouvelles, aussi importantes et plus décisives.

Eugène Mir,
Ancien Sénateur de l'Aude.

LES GRANDES PLUIES D'AOUT ET LA BOUILLIE BLEUE

Depuis neuf années que nous avons pu suivre la vigne et les variations climatiques en Savoie, jamais nous n'avions encore enregistré autant de pluies en août que cette année. Nous avons, en effet, noté 14 journées, dont 4 de véritablement diluviennes alors que la moyenne était exactement de 6 jours pour les années antérieures Si nous ajoutons une moyenne de températures nocturnes et diurnes, également supérieure, cela réalise des conditions excessivement favorables à l'évolution du mildiou. Cette situation a eu une répercussion immédiate sur le vignoble Savoyard, comme sur toutes les autres régions de France, qui se sont trouvées dans les mêmes conditions.

Le mildiou a fait une apparition rapide sur l'ensemble des vignobles, non bleuis par la bouillie basique que nous préconisons depuis la terrible leçon de 1915. Cette situation, très alarmante, nous a valu de très nombreuses lettres de l'Ouest de la France, nous expliquant les méthodes utilisées, les insuccès enregistrés qui se traduisent chez quelques-uns par une perte de 50 o/0.

L'histoire n'est qu'un éternel recommencement tant, il est vrai, que la routine triomphe encore sur le progrès et que l'habitude, seconde nature, reste toujours trop longtemps aveugle aux observations, comme aussi sourde aux conseils désintéressés des techniciens.

Aussi, nous constatons à nouveau, ce que nous avons toujours proclamé que, si en années sèches, toutes les bouillies, toutes les mixtures et toutes les formules sont bonnes, très peu sont efficaces en années chaudes de pluies et d'orages, comme en 1910 et 1915.

En Touraine, comme en Savoie, les dégâts souvent très importants sont constatés sur 3 groupes de vignobles :

1° Ceux qui furent traités avec des bouillies acides ou neutres trop faibles et celà malgré 7 à 8 traitements ;

2° Chez ceux qui négligèrent de tenir leurs vignes bleues jusqu'au 14 Juillet et qui, malgré les pluies, ne continuèrent pas de sulfater, *pour préserver* les pousses des extrémités ;

3° Ceux qui avaient sulfaté 1 à 2 fois en mai et qui réduisirent d'autant les traitements de juin et juillet.

Par contre, en Savoie, pays des vignes bleues, comme dans le Grésivaudan Iserois, toutes les vignes traitées selon nos conseils sont absolument indemnes de tous dégâts. C'est tout à peine si dans les plus mauvais quartiers des vallées ou de la Haute-Maurienne, comme dans le beau vignoble de l'Usine Renaud, sur lequel notre excellent et intelligent ami, M. Gris, contre-maître général, nous signale quelques rares jeunes feuilles très légèrement touchées par le peronospora. Quant aux feuilles garnissant la souche de sa base aux 3/4 de la hauteur ayant reçu les 5 traitements préconisés avant le 14 juillet (le 6e au 15 août), elles sont absolument vierges de toute souillure.

Celà nous permet de constater une fois de plus, que la bouillie bleue (très basique) *que personne du monde qualifié* n'a critiquée, depuis 10 années (1), triomphe en 1927, comme elle a été la seule à triompher en 1915.

Pour cette question comme pour beaucoup d'autres, constatons-le, la faiblesse de notre viticulture réside dans le manque d'unification des bonnes méthodes toujours trop étouffées ou trop macédoinées avec les douteuses ou les mauvaises.

Nous avons presque autant de théories que de viticulteurs et en années catastrophiques, la viticulture désorientée ne peut que constater son impuissance et l'appauvrissement de tous ses producteurs.

Arthur Cadoret.
Ingénieur agricole,
Directeur des Services Agricoles
de la Savoie.

L'HUILE DE PÉPINS DE RAISINS (2)

SA PRODUCTION. — SON AVENIR

Dans une étude aussi complète que possible sur l'*Exploitation et l'utilisation des pépins de raisins*, publiée, en 1918, dans le *Progrès Agricole et Viticole* de Montpellier, je disais qu'entre toutes les con-

(1) *Progrès Agricole et Viticole*, août 1915.

(2) Rapport présenté au Congrès de Viticulture tenu à Montpellier en juin 1927.

séquences, bonnes ou mauvaises qui caractérisent l'état de guerre, il en est parfois de très heureuses qui peuvent avoir sur l'Economie nationale, une très importante répercussion.

C'est, en effet, à la guerre que nous devons la résurrection d'une vieille industrie, celle de l'exploitation et de l'utilisation des pépins de raisins, en vue de l'extraction de la matière grasse qu'ils renferment.

Je dis résurrection, car cette industrie qui existait depuis plus d'un siècle et demi et sans interruption sensible en Italie avait également connu, en France, une ère de prospérité, à la fin du XVIII[e] siècle et on peut admettre que si les huileries françaises de pépins n'avaient pas eu à subir la concurrence qui leur était faite par les produits oléagineux d'origine exotique, tels que arachide, coton, sésame, etc., tous infiniment plus riches en huile que les pépins, cette industrie, malgré toutes les difficultés qu'offrait le ramassage de la matière première, aurait continué à vivre tant bien que mal.

Après avoir subi une éclipse d'assez longue durée, on en retrouve trace, au cours du XIX[e] siècle, dans le département de l'Hérault et certains constructeurs, notamment à Mèze, recherchent surtout le moyen de réaliser une séparation aussi complète que possible du pépin et des autres matières constituant l'ensemble du marc.

Mais la difficulté de réunir facilement des quantités relativement importantes de matière première devait fatalement entraver l'essor de cette industrie et cela d'autant mieux que les procédés d'extraction employés, comparables à ceux adoptés dans l'huilerie de graines, — procédés mécaniques —, étaient loin de donner des rendements intéressants.

Aussi cette industrie aurait été vraisemblablement abandonnée s'il n'avait pas été possible de trouver rassemblées, naturellement et en un seul point, des quantités énormes de matières premières dont le seul prix de revient était uniquement représenté par le coût de la main-d'œuvre nécessaire au triage.

Dans ces conditions, il apparaissait comme assez naturel de voir revivre cette industrie de l'utilisation des pépins dans les grandes distilleries travaillant des milliers de tonnes de marc. Effectivement, au début du 20[e] siècle, on trouve dans le Var, une huilerie dans laquelle, selon les années et les conditions du marché des huiles, on traitait les pépins. Il me paraît bon, en un jour où l'huile de pépins est à l'honneur, de rappeler ici, que bien avant la guerre, un distillateur doublé d'un fabricant d'huile, M. Raynaud, industriel à Carcès et à Flayosc, dans le Var, utilisait industriellement les pépins de raisins qu'il traitait de la même manière que les grignons d'olives, par le sulfure de carbone.

Lorsqu'au cours de la guerre, l'Autorité militaire poussée par les besoins en matières grasses nécessaires à la Défense nationale, que le manque de frêt empêchait d'aller chercher dans nos colonies, c'est, à mon instigation, auprès de cet industriel qu'elle se documenta. Elle en visagea alors la création d'une usine à Villefranche, travaillant par les procédés mécaniques et livrant les tourteaux à l'alimentation des animaux, et d'une usine à Frontignan recourant aux dissolvants volatils et notamment au trichloréthylène ou triéline, employé depuis de nombreuses années à Rouen, pour l'extraction de la matière grasse contenue dans les germes de maïs. Ce dissolvant, que l'on devait introduire d'Angleterre, les industriels français n'en produisant pas en quantités suffisantes, se payait à l'époque (1917-1918), 3 fr. 50 le kilog.

Au moment de l'Armistice, grâce à la facilité que l'on trouvait auprès des distillateurs et des gros producteurs de vin, on peut dire incontestablement, que l'industrie de l'huile de pépins avait revécu et qu'il ne s'agissait plus que de la vulgariser, en y intéressant les distillateurs et surtout les coopératives de distillation.

Il faut reconnaître que dès 1921, grâce à la propagande du directeur actuel du Service de l'Oléiculture, notre ami M. Bonnet, dont la foi inébranlable dans les destinées de cette industrie avait su intéresser à l'œuvre de récupération et d'utilisation des pépins les Offices départementaux et régionaux d'Agriculture, qui venaient d'être créés, celle-ci prenait un essor qui n'a fait que s'accroître. Tout fait d'ailleurs prévoir que, dans un temps très rapproché d'aujourd'hui, chaque coopérative de distillation deviendra, à tout le moins, productrice de pépins, en état d'être traités, soit par une huilerie coopérative, soit par des industriels en vue de l'extraction de l'huile.

La « Catalane » de Perpignan nous a même montré que l'huile obtenue pouvait être transformée, sur place, en savon de qualité sinon supérieure, mais pour le moins égale à celle des produits fournis par la mise en œuvre des autres huiles végétales.

Matière première. — Par la généralisation du principe coopératif, en distillerie, on doit admettre que dans l'avenir, les quantités de pépins qui pourraient être exploités se rapprocheront de plus en plus des quantités théoriques. En effet, le marc qui pouvait être considéré autrefois comme perdu au point de vue qui nous intéresse, soit parce que, servant à la production de piquettes, il était ensuite jeté au fumier, soit, parce que provenant de vendanges non vinifiées en rouge, il était considéré comme impropre à la distillerie, est ou sera intégralement recueilli. Seules donc, les quantités trop petites ou encore celles qui se trouvent dans les centres trop éloignés échapperont à cette exploitation.

Dans ces conditions, il nous est facile de déterminer ce qu'en année normale, la seule région méridionale peut mettre de matière première à la disposition de cette industrie.

En escomptant pour les six départements méridionaux (Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales et Var), une production vinicole de 28.000.000 d'hectolitres, et étant donné qu'un hectolitre de vin laisse comme résidu des quantités de marc variant entre 12 et 18 kilogs ; que, d'autre part, on admet pratiquement que la proportion de pépins renfermés dans ce marc, représente, en moyenne, 20 o/o de son poids, ce sera donc une quantité totale de pépins variant entre 67.000 et 1000.000 tonnes qui pourra être mise en œuvre pour la récupération de l'huile.

Comme on le voit par l'importance de ce tonnage qui correspond à 6.700 ou 10.000 tonnes d'huile, l'huilerie de pépins doit être considérée non seulement comme viable, mais encore comme pouvant laisser d'importants bénéfices et cela quel que soit le cours des huiles. En effet, il ne faut pas oublier que pour une coopérative de distillerie et, en général, pour un distillateur, le marc est une matière première qui est surtout considérée comme source d'alcool et dans certains cas, comme source de produits tartriques et à ce titre payés par les industriels, en considération de son rendement probable en alcool. Par conséquent, dans la pratique courante, le pépin ne coûtera que la main-d'œuvre nécessitée par le travail de triage. Les bilans publiés par les coopératives qui exploitent actuellement les pépins de raisins font effectivement ressortir, au cours actuels des huiles, des bénéfices importants.

Or, la main-d'œuvre nécessitée par le triage ne sera jamais très importante, car il existe actuellement pour effectuer cette opération, des appareils à grand travail qui permettent d'obtenir rapidement des produits propres et débarrassés de toutes les grosses impuretés.

Conservation. — Mais un problème qui reste à peu près entier, tout au moins pour nombre de producteurs de pépins, c'est leur conservation en bon état. Or, c'est la conservation qui conditionne la qualité des huiles. En effet, celles-ci seront d'autant moins acides, quelles auront comme origine des matières premières dans lesquelles les matières grasses, par oxydation ou par hydrolyse, n'auront subi aucune transformation.

C'est ainsi que lorsqu'on traite des pépins aussitôt après leur extraction du marc et sans que celui-ci se soit échauffé, les huiles que l'on en extrait renferment généralement moins de 5 o/o d'acidité ; par contre, lorsqu'ils proviennent de marc ayant fermenté après distillation, il n'est pas rare de rencontrer dans les huiles obtenues, 25,

30 o/o et même plus d'acidité, ce qui rend leur emploi plus difficile, même en savonnerie.

Depuis longtemps, on a remarqué, — j'en avais fait l'observation il y a environ vingt ans à la distillerie de Carcès —, que les pépins provenant de marcs traités en vue de l'extraction des produits tartriques, donnent des huiles relativement peu acides. Cela tient à ce que l'acidité chlorhydrique ou sulfurique (2 à 4 o/o) dans laquelle les pépins se sont trouvés plongés pendant un certain temps, — durée du lavage —, a suffi pour tuer les diastases hydrolysantes et oxydantes ou tout au moins pour en atténuer l'action. On sait, en effet, que ces diastases ne peuvent fonctionner qu'à la condition de se trouver dans un milieu peu acide ou dans lequel l'acidité est uniquement d'origine organique.

Est-ce à dire par là qu'il suffira d'arroser les marcs à conserver par une solution d'acide chlorhydrique à 2 o/o pour réaliser la même conservation des pépins. C'est possible, mais j'ai tout lieu de penser que cette opération ne sera pas sans inconvénient pour les appareils de triage et d'extraction. Il ne faut pas oublier, en effet, que les marcs lavés avec des solutions acides sont ensuite lavés à l'eau pure de façon à les épuiser complètement des produits tartriques. Dans ces conditions, on se trouve au moment du triage en présence de matières peu ou point acides, tout au moins, l'acidité est aussi peu que possible minérale.

Pourquoi alors ne point recourir à la conservation des pépins soit dans de l'eau, soit encore dans de l'eau légèrement salée. Des expériences poursuivies pendant un certain nombre d'années m'ont montré qu'à la concentration de 3 à 5 o/o, l'eau salée constituait un agent idéal de conservation s'opposant à toute acidification.

(*La fin au prochain numéro*)

Jules VENTRE.

LOI RELATIVE
A LA PROTECTION DES APPELLATIONS D'ORIGINE

Nous donnons ci-après le texte de la loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine, tel qu'il vient d'être modifié par la loi de juillet 1927. Les parties imprimées en caractères italiques sont les modifications résultant de la loi de 1927.

Actions civiles

ARTICLE PREMIER. — Toute personne qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect et contre son droit à un produit naturel ou fabriqué et contrairement à l'origine de ce produit,

ou à des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation.

La même action appartiendra aux Syndicats et Associations régulièrement constitués depuis six mois au moins, quant au droits qu'ils ont pour objet de défendre.

ART. 2. — L'action sera portée devant le tribunal civil du lieu d'origine du produit dont l'appellation est contestée. La demande sera dispensée du préliminaire de conciliation et instruite et jugée comme en matière sommaire.

ART. 3. — Dans la huitaine de l'assignation, le demandeur devra faire insérer dans un journal d'annonces légales de l'arrondissement du tribunal saisi, une note succincte indiquant ses nom, prénoms, profession et domicile, les nom, prénoms et domicile de son avoué, ceux du défendeur et de l'avoué de celui-ci, s'il a été constitué, et l'objet de la demande.

Les débats ne pourront commencer que quinze jours après la publication de la note prévue au paragraphe précédent.

ART. 4. — Toute personne, tout Syndicat et Association remplissant les conditions de durée et d'intérêt prévues à l'article premier, pourra intervenir dans l'instance.

ART. 5. — Dans la huitaine de la notification de l'acte d'appel, l'appelant ou les appelants devront faire les insertions prévues à l'article 3 de la présente loi.

Les débats ne pourront commencer devant la cour que quinze jours après ces insertions.

ART. 6. — Les arrêts de la cour d'appel pourront être déférés à la Cour de Cassation.

La Cour de cassation, saisie d'un pourvoi, sera compétente pour apprécier si les usages invoqués pour l'emploi d'une appellation d'origine possèdent tous les caractères légaux exigés par la présente loi.

Le pourvoi sera suspensif.

ART. 7. — Les jugements ou arrêts définitifs décideront à l'égard de tous les habitants et propriétaires *de la même région*, de la même commune ou, le cas échéant, d'une partie de la même commune.

ACTIONS CORRECTIONNELLES.

ART. 8. — Quiconque aura, soit appposé, soit fait apparaître, par addition, retranchement ou par altération quelconque, sur des produits naturels ou fabriqués, mis en vente ou destinés à être mis en vente, des appellations d'origine qu'il savait inexactes, sera puni d'un emprisonnement de trois mois au moins, d'un an au plus et d'une amende de cent à deux mille francs (100 à 2.000 francs) ou de l'une de ces deux peines seulement.

Le tribunal pourra, en outre, ordonner l'affichage du jugement dans les lieux qu'il désignera et son insertion intégrale ou par extrait dans les journaux qu'il indiquera, le tout aux frais du condamné.

Quiconque aura vendu, mis en vente ou en circulation des produits naturels ou fabriqués portant une appellation d'origine qu'il savait inexacte, sera puni des mêmes peines.

ART. 9. — Toute personne qui se prétendra lésée par le délit prévu à l'article précédent, tout Syndicat et Association réunissant les conditions de

durée et d'intérêt prévues à l'article premier, pourra se constituer partie civile conformément aux dispositions du Code d'instruction criminelle.

Dispositions spéciales aux appellations d'origine s'appliquant aux vins et aux eaux-de-vie.

Art. 10. — Les appellations d'origine des produits vinicoles ne pourront jamais être considérées comme présentant un caractère générique et tombées dans le domaine public.

Indépendamment des prescriptions relatives à l'origine contenues à l'article 1er de la présente loi, aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants.

L'aire de production est la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire le vin de l'appellation.

Les vins provenant des hybrides producteurs directs n'ont, en aucun cas, droit à une appellation d'origine.

Art. 11. — Tout récoltant qui entend donner à son produit une appellation d'origine est tenu de l'indiquer dans sa déclaration de récolte.

Le Service chargé de la protection des appellations d'origine au ministère de l'Agriculture et du Ravitaillement procèdera à l'enregistrement et à la publicité des déclarations faites dans les mairies par les récoltants, lorsqu'elles comporteront l'emploi d'une appellation d'origine dont l'usage n'a pas été reconnu au déclarant.

L'enregistrement de ces déclarations, prévu au deuxième paragraphe du présent article, ainsi que leur insertion dans un recueil officiel, donneront lieu à la perception de taxes à déterminer par un règlement d'administration publique.

Art. 12. — A dater du 1er septembre 1919, toute personne faisant le commerce en gros des vins, vins doux naturels, vins de liqueur et eaux-de-vie ou, plus généralement, toute personne ou association ayant un compte de gros avec la régie, sera soumise, pour les produits achetés ou vendus avec appellation d'origine française, à la tenue d'un compte spécial d'entrées et de sorties. Ce compte sera arrêté mensuellement par nature des produits et tenu sur place à la disposition des employés des contributions indirectes du grade de contrôleur et au-dessus et des inspecteurs régionaux et départementaux du Service de la répression des fraudes.

Les inscriptions d'entrée et de sortie sur ce registre seront faites de suite et sans aucun blanc *sur ce registre, qui devra être conservé pendant cinq ans.* Elles indiqueront les quantités de marchandises et l'origine sous l'appellation de laquelle elles auront été achetées.

A moins que ces marchandises ne soient revendues sans aucune appellation d'origine française, elles seront inscrites à la sortie avec le numéro de la pièce de régie, soit sous la même appellation qu'à l'entrée, soit sous l'une des appellations plus générales auxquelles elles ont droit d'après les usages locaux, loyaux et constants.

En cas de vente, les factures devront, pour les produits vendus avec désignation d'origine française, reproduire l'indication prévue au paragraphe 3 du présent article, et en ce qui concerne les eaux-de-vie, porter la mention du titre de mouvement et sa couleur.

Pour les marchandises destinées à l'exportation, les titres de transport devront porter les mêmes indications.

La soumission par laquelle tout expéditeur de vin doux naturel demandera une expédition de régie mentionnera le nom du cru.

Il n'est apporté aucune modification au régime des eaux-de-vie, notamment aux dispositions de la loi du 31 mars 1903 les concernant.

Les dispositions prévues au présent article pourront, par décret soumis dans le délai d'un mois à la ratification des Chambres, être rendues applicables aux vins, vins de liqueur et eaux-de vie provenant de pays étrangers dans lesquels des mesures de protection équivalentes auront été prises.

Art. 13. — L'expédition de régie délivrée à la sortie des pressoirs, celliers et caves, indiquera l'appellation d'origine figurant dans la déclaration de récolte ou celle, plus générale, résultant des usages locaux, loyaux et constants.

Art. 14. — Tout distillateur, récoltant ou non, qui voudra donner une appellation d'origine à des eaux-de-vie ne bénéficiant pas de la présomption légale inscrite dans l'article 24 ci-dessous, devra en faire la déclaration tant à la mairie de son domicile qu'à celle du lieu de la distillation dans la huitaine qui précèdera le commencement de la distillation. Cette déclaration sera inscrite sur un registre spécial, dont communication sera faite à tout requérant.

Art. 15. — L'appellation d'origine donnée aux eaux-de-vie dans la déclaration prévue à l'article 11 sera acquise si, dans le délai d'un an, elle n'est pas contestée. Le délai courra à dater de la publication au *Recueil officiel* prévue audit article.

Pendant ce délai, les eaux-de-vie déclarées sous appellation d'origine, lorsqu'elles proviendront de régions non comprises dans les décrets de délimitation antérieurement rendus, devront être logées et manipulées dans des locaux séparés n'ayant avec ceux où se trouvent d'autres eaux-de-vie, aucune communication, excepté par la voie publique.

Si l'appellation d'origine est contestée avant l'expiration de ce délai, l'obligation des locaux séparés sera maintenue jusqu'à ce qu'une décision judiciaire définitive soit intervenue.

Dispositions spéciales aux vins mousseux

Art. 16. — Les récoltants et fabricants ayant le droit de donner à leurs vins mousseux l'appellation d'origine « Champagne » devront, en outre, des justifications exigées par l'article 12 de la présente loi, emmagasiner, manipuler et complètement manutentionner leurs vendanges et leurs vins dans des locaux séparés, sans aucune communication autre que par la voie publique, avec tous locaux contenant des vendanges ou vins auquels ne s'appliquera pas l'appellation d'origine « Champagne ».

Art. 17. — *L'appellation d'origine « Champagne » n'est applicable qu'aux vins rendus mousseux par fermentation en bouteilles, qui sont récoltés et entièrement manipulés dans les limites de la Champagne viticole et qui proviennent d'une aire de production et de cépages répondant aux conditions ci-après énoncées.*

Est subordonné aux mêmes conditions l'emploi de toutes dénominations dérivées du mot « champagne ». Toutefois, est autorisée la dénomination « méthode

champenoise » pour les vins autres que les vins de Champagne rendus mousseux par la fermentation naturelle en bouteilles. Les vins rendus mousseux par la fermentation en grands récipients devront, sur l'étiquette, porter la mention « vins mousseux produits en cuve close ».

La Champagne viticole comprend exclusivement :

1° *Les territoires définis au décret du 17 décembre 1908 ;*

2° *Les communes de l'ancienne province de Champagne et de l'ancien comté de Bar-sur-Seine, non comprises audit décret, mais pour lesquelles l'appellation « champagne » a été revendiquée dans une ou plusieurs déclarations de récoltes faites de 1919 à 1924 inclusivement, selon les modalités prescrites à l'article 11 de la présente loi.*

3° *Les communes de Cunfin, Trames et Précy-Saint-Martin (Aube).*

Dans ces territoires et communes, seuls les terrains actuellement plantés en vignes ou qui y ont été consacrés avant l'invasion phylloxérique peuvent conférer à leurs vins le droit à l'appellation « champagne ».

Les seuls raisins propres à la champagnisation sont ceux qui proviennent des cépages suivants : les diverses variétés de pinot, l'arbanne, le petit meslier.

A titre transitoire et pendant une période de dix-huit ans à partir de la promulgation de la présente loi, les vins provenant du gamay et des autres plants français (non compris les hybrides producteurs directs), seront tolérés dans les cuvées de champagne, mais seulement s'ils proviennent de vignes actuellement plantées. Passé ce délai de dix-huit ans, ces plants seront exclus, et les vins qui en proviendront n'auront plus droit à l'appellation « champagne ».

ART. 18. — *Le ministre de l'Agriculture détermine les conditions dans lesquelles sera établie dans chaque département et pour toutes les communes prévues au précédent article, la liste des terrains susceptibles d'être admis à conférer à leurs vins l'appellation « champagne », d'après les principes posés audit article. Les terrains seront désignés par référence aux lieux dits, sections et numéros du cadastre.*

Si aucun terrain ne paraît remplir dans la commune les conditions exigées pour avoir droit à l'appellation « champagne », le procès-verbal, dresse dans les conditions ci-dessus fixées, devra le constater.

La liste des terrains susceptibles d'être admis, ou le procès-verbal visé au précédent paragraphe, sera déposé à la mairie.

Avis de ce dépôt, suivi du texte du présent article, sera affiché à la porte de la mairie et publié dans deux journaux quotidiens d'annonces légales du département. Toutes personnes intéressées pourront en prendre connaissance et adresser, dans un délai de trois mois à partir de cette publication, à peine de forclusion, leurs observations ou réclamations au préfet qui en donne récépissé.

A l'expiration de ce délai de trois mois, une commission interdépartementale se réunira à la préfecture de chacun des départements, sous la présidence d'un membre de la chambre d'agriculture par elle désigné et qui ne soit ni propriétaire dans la commune, ni viticulteur. Cette commission comprendra trois délégués des syndicats viticoles de la Marne et de l'Aisne et trois délégués des syndicats viticoles de l'Aube, élus dans chaque département par la fédération des syndicats viticoles. Le directeur des services agricoles du département où siège la commission fera fonction de secrétaire rapporteur avec voix consultative.

Les dossiers seront communiqués à la commission avec les protestations ou réclamations, s'il en est produit. Elle entendra tous les intéressés qui auraient fait connaître leur intention de présenter des observations et, d'une façon générale, usera de tous les moyens d'investigations qui lui paraîtront nécessaires.

Elle statuera à la majorité de ses membres sur toutes les contestations qui lui seront soumises et déterminera, de façon définitive, par une décision spéciale pour chaque commune, la liste des terrains constituant l'aire de production ou constatera qu'il n'existe dans la commune aucun terrain répondant aux conditions fixées par l'article 17 de la présente loi.

La décision de la commission interdépartementale sera rédigée en trois exemplaires, dont l'un sera déposé à la mairie de la commune et un autre aux archives départementales, où tout intéressé pourra les consulter et s'en faire délivrer copie.

Les frais déterminés par l'application des prescriptions ci-dessus seront supportées par chacun des départements intéressés pour la part qui le concerne.

Les décisions des commissions interdépartementales (troisième exemplaire), seront centralisées au ministère de l'Agriculture et publiées dans les termes de l'article 11 de la présente loi. »

ART. 19. — Par exception aux dispositions de l'article 16 ci-dessus, pourront être introduits dans les locaux visés par cet article, les vins destinés à la consommation du récoltant ou fabricant et des personnes qu'il emploie, dans les limites et sous les conditions fixées annuellement par le Directeur départemental des Contributions indirectes.

ART. 20. — *Les raisins et les vins en cercles destinés à la fabrication du champagne et remplissant les conditions d'origine et d'aire de production et de cépages exigées par l'article 17 ci-dessus ne peuvent être expédiés avec un titre de régie portant l'appellation « champagne » que d'une localité comprise dans la Champagne viticole et seulement à destination d'une autre localité située également en Champagne viticole.*

Toutefois, les vins non mousseux et non destinés à la fabrication du champagne, récoltés dans la Champagne viticole et remplissant les conditions d'origine, d'aire de production et de cépages, pourront circuler en dehors de la zone ci-dessus indiquée, avec la mention « vin originaire de la Champagne viticole ».

Les vins de Champagne ne pourront sortir du magasin séparé, visé à l'article 16, qu'en bouteilles revêtues d'une étiquette portant le mot « Champagne » en caractères très apparents; les caisses ou emballages contenant ces bouteilles devront porter le même mot, aussi en caractères très apparents.

Les bouteilles contenant les vins devront être fermées d'un bouchon portant le même mot sur la partie contenue dans le col de la bouteille.

ART. 21. — Les vins mousseux sans appellation d'origine ne pourront être mis en vente sans que les bouteilles soient revêtues, dans les trois mois de la promulgation de la présente loi, d'une étiquette portant les mots « vins mousseux » en caractères très apparents.

De même, les bouteilles des vins dont l'effervescence aura été obtenue, même partiellement, par addition d'acide carbonique ne provenant pas de leur propre fermentation, devront porter en caractères très apparents la mention « vins mousseux gazéifiés ».

ART. 22. — Les infractions aux dispositions des articles 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20 et 21 ci-dessus seront punies d'un emprisonnement d'un mois au moins et d'un an au plus et d'une amende de cent francs (100 francs) au moins et de cinq mille francs (5.000 francs) au plus ou de l'une de ces deux peines seulement.

Pourront aussi les tribunaux ordonner la publication du jugement de condamnation, intégralement ou par extrait, dans tels journaux qu'ils désigne-

ront, et son affichage aux portes du domicile et des magasins du condamné, le tout aux frais de celui-ci.

Sera punie des peines portées au paragraphe précédent toute fausse déclaration ayant pour but d'obtenir une des expéditions prévues par les articles 23 et 24 de la loi du 31 mars 1903 et par l'article 25 de la loi du 6 août 1905, sans préjudice des sanctions prévues par les lois fiscales.

ART. 23. — L'article 463 du Code pénal est applicable aux délits prévus par la présente loi.

ART. 24. — Sont et demeurent abrogés :

1° L'article 11 de la la loi du 1er août 1905, mais en temps seulement qu'il a décidé que des règlements d'administration publique statueraient sur les mesures à prendre en ce qui concerne les appellations régionales ;

2° L'article premier de la loi du 5 août 1908, complétant l'article 11 de la loi de 1905, en ce qu'il a décidé qu'il serait procédé par des règlements d'administration publique à la délimitation des régions pouvant prétendre aux appellations de provenance de produits ;

3° La loi du 10 février 1911 ;

4° Tous règlements d'administration publique rendus en exécution des textes abrogés.

Toutefois, les producteurs, fabricants et négociants des régions délimitées par les décrets des 1er mai 1909, 25 mai 1909, 18 septembre 1909, 21 avril 1910, 18 février 1911, pourront invoquer, à titre de présomption légale, les dispositions de ces décrets, en tant qu'elles leur donnent le droit d'appliquer une appellation d'origine à leurs produits.

A partir du moment où l'aire de production du champagne aura été déterminée conformément aux dispositions des articles 17 *et* 18 *ci-dessus, cesseront d'être en vigueur et d'avoir effet toutes dispositions des lois, décrets ou décisions antérieures, en tant qu'elles sont contraires aux prescriptions de la présente loi.*

A titre transitoire, les vins qui sont en la possession des récoltants des communes de l'ancien comté de Bar-sur-Seine, réintégrées dans les termes fixées ci-dessus, auront droit d'accès dans les caves réservées au vin de champagne, conformément à l'article 16 *de la loi du* 6 *mai* 1919, *à la condition d'avoir fait l'objet d'une déclaration de récolte régulière avant le* 1er *avril* 1927.

Un règlement d'administration publique déterminera les conditions d'application de la loi (en ce qui concerne les modifications apportées par la nouvelle loi).

N°

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les foires à bétail de Savoie. — Le Directeur des Services agricoles de la Savoie informe les acheteurs de bétail de race de Tarentaise que les grandes foires de Savoie, pourront cette année leur donner toute satisfaction en qualité et prix avantageux :

Aime	8 septembre
Bourg-Saint-Maurice	6 —
Moutiers	12 —
Bozel	11 octobre

CHEMINS DE FER DE PARIS LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Excursions à prix réduits en autocars P.-L.-M.

Pour faciliter l'incorporation de parcours en autocars P.-L.-M. dans les programmes de voyages, et contribuer dans toute la mesure du possible à l'allongement de la saison touristique, il a été décidé d'appliquer à partir du 16 août 1927 pour certains services d'autocars et à dater du 1er septembre 1927 pour la plupart des autres services, des tarifs d'arrière-saison.

Les nouveaux tarifs comportent une réduction de 20 à 25 o/o sur les prix de la pleine saison.

Les voyageurs, déjà porteurs de coupons provisoires d'autocars ou de combinés (chemins de fer et autocars) pris à l'avance, pourront bénéficier des nouveaux prix à partir des mêmes dates. Les détaxes correspondantes devront être demandées, avant de monter en voiture, aux bureaux des autocars situés aux têtes d'étapes des services.

Les services d'autocars P.-L.-M. sont exécutés avec un matériel de grand confort, entièrement moderne et comportant tous les derniers perfectionnements ; chaque voyageur dispose d'un fauteuil Pullman.

Les autocars sont conduits par des chauffeurs éprouvés offrant toutes garanties.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires, sans être actives, ont repris quelque mouvement sur place, par suite de besoins en réapprovisionnement. Ces demandes ont pour effet d'empêcher les prix de beaucoup s'affaisser, car, naturellement les vendeurs sollicités ne cèdent que peu à peu. On a payé de gros à gros, au cours de la dernière huitaine, des vins rouges du Midi 9° environ de 250 à 255 fr., des 10° de 260 à 270 fr. En Algérie rouges, on a pu se procurer des 11 à 12° de 270 à 280 fr. Tous ces taux pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

La Chambre syndicale des vins en gros de Paris a établi une nouvelle mercuriale marquant une baisse assez sensible, tant pour les prix de gros à gros que pour ceux applicables au demi-gros et au détail.

Les débitants, voyant la diminution des prix qui se produit, n'achètent que tout juste ce qui leur est indispensable, et au jour le jour, espérant encore payer moins cher prochainement. Du reste, leur vente a dû diminuer d'une façon très sensible, ou bien ils avaient des provisions encore plus importantes qu'on ne pouvait le supposer quoique, à plusieurs reprises, nous l'avions dit ici. En juillet, en effet, la consommation taxée de Paris et de la Seine n'a été que de 522.146 hectos, contre 610.427 en juin, plus de 700.000 les trois mois précédents, et alors qu'elle avait dépassé 950.000 en octobe et novembre. Le stock commercial n'a pas beaucoup diminué. Ainsi qu'on l'a vu dans le tableau publié la semaine dernière, il était encore à fin juillet de 2.198.191 hectos ; au cours de l'année, il a constamment oscillé entre 2.000.000 et 2.350.000 hectos.

Certaines épiceries offrent les vins rouges 9° au « prix exceptionnel » de 3 fr. le litre. Dans les dépôts, on affiche les 9° rouge à 3 fr. 20 ; les 10° à 3 fr. 30 ; les 9° blancs à 3 fr. 40 ; les 10° à 3 fr. 50 le litre également

GARD.— **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 22 août	Cours du 29 août
8°			
8 à 9°			
9 à 10°	12,00 à 13 fr. 00 le degré		
11°		9 à 11° 195 à 215	9 à 11° 200 à 220
11 à »		10 à 12° 220 à 235	10 à 12° 220 à 235
Costières			
Rosé, Paillet, gris			
Blanc Bourret			
Blanc Picpoul			

La cave coopérative de Montfrin (Gard), a vendu le 23 août, 100 hectolitres de vin rouge, 10 degrés au prix de 220 fr. l'hectolitre nu et pris en cave.

Gard. — La Cave coopérative de Montfrin (Gard) a vendu, les 25 et 26 août 500 hectolitres de vin rouge, 10 degrés, au prix de deux cent vingt francs (220 francs l'hecto).

La Cave coopérative de Cernhac (Gard) a vendu, le 27 août, 250 hectos de vin rouge, 9 degrés 8, au prix de deux cent vingt-cinq francs (225 francs l'hecto).

Le même jour elle a vendu 125 hectos, du même vin, au prix de deux cent trente francs (230 francs l'hecto).

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 23 août	Cours du 30 août
8°1/2			
9°	100		8 à 9°
10°	à	9 à 10°	
11°	134	9 à 11° 190 à 215	9 à 11° 195 à 220
Rosé	12 fr. 00	9 à 1°	
Blanc de blanc	le d.	10 à 11° 180 à 200	10 à 11°

Achats sur souches, 16 à 17 fr. le degré.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 24 août 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 0, de 195 à 220 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés 220 fr. à 225 fr. ; blanc, 9 à 11° «« à «« fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Le Syndicat régional de Montpellier-Lodève (C. G. V.) nous communique.

Le bureau du Syndicat régional de Montpellier-Lodève (C. G. V.), porte à la connaissance de ses adhérents les ventes qui lui ont été communiquées pendant la semaine du 23 au 30 août :

28 août : Saint-Brès : 100 hectos vin rouge, 9 degrés, 190 francs ;

29 août : Cournonterral : un lot vin rouge, 9 degrés 5, 215 francs ;

29 août : Cournonterral : un lot vin rouge, 9 degrés 7, 215 francs ;

29 août : cave coopérative de Marsillargues, vente individuelle : 140 hect., vin rouge, 9°2, 215 francs.

27 août : Puilacher : 150 hectos de vin blanc de blanc, 210 francs.

29 août : Puilacher : 285 hectos, vin rouge, 9°5, 215 francs.

29 août : Puilacher : 150 hectos, vin rouge, 9°5, 216 francs.

Tous ces vins doivent être enlevés immédiatement, sont vendus nu et pris sur place.

— **Béziers**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 19 août	Cours du 26 août
8°		»	»
9°		8 5 à 190	8 à 190
10°	12 fr. 00 à 12,75 le d.	11° à 230 fr.	11° à 220
11°		8·5 à 11° 185 à 200	9 à 10° 180
Vins rosés 8°		»	10 à 11° 200 à 205
Vins blancs			

Le bureau du Syndicat régional des vignerons de Béziers-St-Pons porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine, qui lui ont été communiquées :

Vins rouges : Capestang, 1.100 h., 9 deg. 2, 209 fr. ; Béziers, 350 h., 9 deg. 2, 212 fr.; Murviel, 160 h., 9 deg. 2, 215 fr.; Servian, 1.100 h., 10 deg. 5, 202 francs ; Béziers, 300 h., 9 deg. 4, 207 fr.; Cabrerolles, 200 h., 11 deg. 4, 225 francs ; Nissan, 800 h., 9 deg., 205 fr.; Fontès, 100 h., 10 deg. 3, 220 fr.; 45 h., 9 deg. 8, 207 fr.; 105 h., 10 deg. 2, 207 fr.; 85 h., 9 deg. 6, 206 fr.; 105 h., 10 deg., 210 fr.; Cazouls-l'Hérault, 360 h., 9 deg. 3, 210 fr.; Servian, 600 h., 10 deg. 4, 200 fr.; 600 h., 10 deg. 4, 202 fr. ; 140 h., 9 deg. 9, 215 fr. ; 114 h., 9 deg. 3, 207 fr. ; 130 h., 9 deg. 9, 212 fr. ; Montady, 500 h., 8 deg. 5, 190 fr.; Maureilhan, 215 h., 9 deg. 2, 200 fr. ; Poilhes, 1.000 h., 9 deg. 5, 202 fr.

Vins rosés, 185 h., 9 deg. 3, 185 fr.

Alcools : pas d'affaires.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 21 au 27 août 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. 0 à 10°0 de 190 à 215 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10·5, 180 à 200 fr.; bourrets et picpouls, »»» à 200 fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 28 août. Vins rouges, de 10°, 220 fr. l'hecto.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 18 août	Cours du 25 août
7 à 8°		»	»
8 à 9°	12 fr. 50	»	»
9 à 10°	à 13 fr 00	9 à 11° 200 à 225	8 à 11° 195 à 220
10 à 11°	le degré	10 à 12° 210 à 235	10 à 12° 210 à 235
11° et au-dessus			

Le Bureau du Syndicat Régional des Vignerons de Narbonne, porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine et qui lui ont été communiquées :

Fraisse-des-Corbières : un lot vin rouge, 180 hectos, 10 degrés, au prix de 220 francs l'hectolitre. — Armissan : un lot vin rouge, 200 hectos, au prix de 210 francs l'hectolitre.— Armissan : un lot vin rouge, 176 hectos, 9 degrés 6, au prix de 180 francs l'hecto. — Armissan : un lot vin rouge, 230 hectos, 9 degrés, au prix de 205 francs l'hecto. — Vinassan : un lot vin rouge, 115 hectos, 10 degrés 5, au prix de 207 francs l'heto. — Tourouzelle : 160 hectos, 10 degrés 1, au prix de 230 francs l'hecto. — Portel : un lot vin rouge, 300 hectos, 10 degrés 4, au prix de 215 francs l'hecto. — Portel : un lot vin rouge, 135 hectos, 11 degrés 7, au prix de 235 francs l'hecto. — Portel : un lot vin rouge, 216 hectos, 11 degrés, au prix de 220 francs l'hecto. — Gruissan : un lot vin rouge, 200 hectos, 10 degrés 3, au prix de 215 francs.

Le Poujol (Hérault), un lot vin rouge, 100 hectos, 9 degrés 5, au prix de 200 francs l'hecto ; 110 hectos, 10 degrés 5, 230 francs ; 130 hectos, 9 degrés

5, 220 francs ; 200 hectos, 10 degrés, 230 francs ; 20 hectos, 8 degrés 5, 210 francs l'hecto nu, suivant degré, qualité, couleur, distance et conditions de retiraison.

Carcassonne. — Ventes de la semaine. — Le Syndicat des Vignerons de Carcassonne porte à la connaissance de ses adhérents les ventes effectuées au cours de la semaine. qui lui ont été communiquées.

180 hectos, Pomas, 9 degrés 9, à 213 francs. — 180 hectos, Pradelles-en-Val, 9 degrés 9, 220 francs. — 135 hectos, Beaufort, 10 degrés, 225 francs. — 244 hectos, Ribaute, 10 degrés 5, 224 francs. — 120 hectos, Beaufort, 10 degrés 6, 225 francs. — 92 hectos, Pradelles-en-Val, 10 degrés 9, 230 francs. 232 hectos, Pradelles-en-Val, 11 degrés, 232 francs. — 156 hectos, Villeneuve-Minervois, 11 degrés, 230 francs. — 180 hectos, Saint-Couat, 11 degrés 5, 230 francs. — 330 hectos, Douzens, 12 degrés, 245 francs.

Carcassonne.— Semaine du 21 au 27 août 1927 :

De 9 à 11°0, de 205 à 230 fr. l'hecto nu.

Lézignan (Aude). — **Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :**

Minervois 9 à 12°, 200 à 235 fr. ; Corbières 10 à 12°, 210 à 235 fr. ; l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan. — On cote :**

Vins rouges	Cours en 1926	Cours du 20 août	Cours du 27 août
8°.....		»	»
9°.....		»	
10°.....		»	»
11°.....	12,00 à 12 fr. 50 le d.	8° à 12° 195 à 220	9 à 11° 200 à 220
11 à 12°.....			»
12 à 13°.....			

GIRONDE. — *Erratum* : A Tabanac les vins blancs du château Plassans 1925 ont été vendus 4.000 fr. le tonneau au lieu de 3.200 fr. comme nous l'avions indiqué par erreur.

VAUCLUSE. — **Pertuis.** — A notre foire, très importante cependant, en général, pour les soldes de caves, aucune affaire ne s'est faite faute de vins. On paie des raisins Chasselas de 125 à 150 fr. le quintal. Pour les raisins de cuve, on n'a fixé encore aucun prix ; on pronostique pour le Bouchets de 80 à 100 fr. ainsi que pour les hybrides, donnant dans les 8 à 9°.

Il s'est fait quelques sous-marcs dans les 16 à 16 fr. 50 le degré avec livraison aussitôt faite, vers le 10 septembre. Les loueurs de cuves commencent à préparer les ustensiles vinaires.

VAR. — **Cogolin.** — Vins rouges, 10 degrés, 190 fr.; vins rosés 11 degrés, 190 fr. l'hectolitre nu pris à la propriété.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille. — Cote officielle des vins.** Marché du 24 août. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, «« à «« fr. ; 9 à 10°, «« à »» fr ; 9 à 11°5, 200 à 230 fr. l'hecto ; rosé «» fr. «« à »», «« le deg.; blanc »» à »» fr. »» le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 220 à 235 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 235 à 245 francs l'hectolitre.

Espagne 11 à 12· 220 à 235 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 20 août 1927.

Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.

Toutes qualités réunies, l'hecto, 160 à 200 fr.

Oran. — 20 août 1927. — Vin rouge, 15,«« à 16,00 le degr. ; supérieur, à ««fr.; rosé, «««,»» à »»,»» fr. : blanc, »»,«« à «« fr. le deg. Nu, à la propriété.

ALCOOLS

Narbonne. — Alcools de vin (cours sur la nouvelle récolte) : de 800 à 850 fr. les 100 degrés.

Paris — A la Bourse de Commerce en alcools libres, à 15 heures :

On cote, courant «««««/»»»»», septembre »»»»»-«««««, octobre 740/780, 3 d'octobre 750 payé.

TARTRES

Marché de Béziers du 26 août 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	6 fr. 60 à »»,«	le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr. 75	le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 00	—
— au-dessus.	» fr. «« à 4 fr. 25	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	8 fr. «»	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance un peu meilleure. Quelques demandes.

CEREALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 30 août 1927.

	aout	septembre	septembre-octobre
Blé	163,75-163,50-163,75 P.	155,75 P.	158,50 P.
Seigle .	134 N	134 N	134 N.
Avoine noire	114,50 P.	106-106,50	106,50 P.
Avoine ...	112 N	104 N	104 N.

New-York. — 26 août :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.....	1,50 ./.	106.27	141 70	+ 1.53
Juillet.....	..., ./.	.....	.....	....
Septembre.....	1,41 ./.	99.90	133 20	+ 9.93
Décembre.....	1,45 1/8	102.81	137.09	+ 1.16
Maïs disp.....	1.20 1/4	98.15	122.69	+ 1.65

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 152 1/2 c. le bushel (141 fr. 06 les 100 kil.). Bigarré durum »»» »/» cents (»»» fr. »»).

Alger. — 20 août 1927.

Blé tendre colon 1er choix, 169 à 173 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 163 à 166 fr.
Blé dur colon, 178 à 183 fr.
Orge colon, 110 à 114 fr.
Avoine d'Algérie, 111 à 116 fr.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 21 au samedi 27 août 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche..	18	»	»	12	»	»	16	14	20	13	4	1.6
Lundi.....	19	14	25	11	3	»	18	13	24	12	9	»
Mardi.....	20	13	25	17	0.2	»	20	13	25	»	7	»
Mercredi ..	21	»	26	15	»	»	20	12	25	15	»	»
Jeudi.....	19	11	33	15	4.6	»	18	11	30	14	14	»
Vendredi...	19	10	31	15	»	»	16	11	30	12	13	»
Samedi.....	20	12	26	13	»	»	17	13	24	8	3	»
Total...	104 8	611	1333	829	88.2	29	969	566	1440	824	250,6	54 2
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche..	21	15	18	17	»	»	19	19	20	10	»	»
Lundi	20	16	21	15	11	»	23	12	24	»	35	»
Mardi.....	22	15	23	18	2.1	»	23	13	22	10	3	»
Mercredi....	20	14	29	19	3	»	16	12	25	13	23	»
Jeudi.....	20	14	21	19	22	»	16	10	30	15	22	»
Vendredi ...	»		27	19	»	»	18	9	31	17	12	»
Samedi.....	18	17	27	14	5	»	19	11	24	11	4	»
Total....	1163	772	1373	1021	270.8	40.7	1220	677	1330	825	208.1	32
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	23	»	19	12	»	»	22	»	20	9	»	»
Lundi.....	28	16	29	12	2	»	27	15	30	15	0.2	»
Mardi.....	24	14	24	»	13	»	25	16	25	11	5	»
Mercredi....	16	14	28	10	22	»	16	14	27	11	44	»
Jeudi.....	18	9	32	15	10	»	15	9	32	18	16.3	»
Vendredi ...	16	11	34	16	2	»	20	11	34	17	3	»
Samedi.....	17	11	28	7	1	»	20	13	28	10	1.2	»
Total....	867	517	1436	550	185.4	30	1351	707	1579	896	309.8	103
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	23	11	21	10	»	»	24	12	24	15	3	»
Lundi.....	27	15	26	9	1	»	30	18	36	24	»	»
Mardi.....	23	14	»	»	9	»	26	18	30	15	»	»
Mercredi....	18	14	31	14	7	»	28	16	32	15	»	»
Jeudi.....	21	14	24	17	4	»	23	»	31	14	»	»
Vendredi ...	20	10	35	16	0.4	»	25	13	35	16	»	»
Samedi.....	»	10	34	11	0.3	»	26	16	35	17	»	»
Total....	1108	648	1512	876	218.2	40.	1154	810	1726	10.60	40.6	27.6
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	24	12	23	12	»	»	27.4	12 0	35.4	22.5	»	»
Lundi.....	31	16	31	20	»	»	28.4	20.3	33.0	21.9	»	»
Mardi.....	26	15	32	14	»	»	24.8	20.0	30.6	16.7	0.5	»
Mercredi ...	22	15	34	16	16	»	22.0	18 1	30.0	13.3	3.2	»
Jeudi.....	20	11	34	18	10	»	24 0	12.9	29.0	13.9	»	»
Vendredi...	20	11	35	16	0.1	»	24.0	15 0	36 1	13.9	»	»
Samedi.. ..	21	10	37	14	11	»	27 0	11 5	33.1	12.0	»	»
Total....	1227	777	1669	988	119.9	38. 1	1938.4	1097.3	2067.	1094.1	72.7	29.6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	30	14	24	17	»	»	«	»	»	16	«	»
Lundi.....	»	18	34	23	»	«	«	»	»	25	»	»
Mardi.....	29	21	33	22	2	«	»	»	»	«	»	»
Mercredi....	29	19	30	18	»	»	«	»	29	21	»	«
Jeudi.....	24	15	29	18	0.6	»	«	»	»	»	«	«
Vendredi....	27	17	39	17	»	»	«	«	»	26	»	»
Samedi.....	28	16	»	18	»	»	«	»	25	24	»	«
Total.....	1418	928	1690	1151	34.6	73.6	89	26	225	729	»	3

Observations. — Eté